Serie III, Vol. VI. Udine, lunedì 31 dicembre 1883. Num. 53.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Seduta consigliare ordinaria

Il Consiglio dell'Associazione agraria Friulana è convocato in seduta ordinaria pel giorno di sabato 5 gennaio p. v., ore una pom., onde trattare dei seguenti oggetti:

1. Comunicazioni della Presidenza relative alla esecuzione di deliberazioni consigliari;
2. Consuntivo 1883 e Preventivo 1884;
3. Disposizioni per la prossima riunione sociale ordinaria.

AI BENEVOLI LETTORI DEL BULLETTINO

Con questo numero si chiude il Volume VI, Serie III del *Bullettino* della Associazione agraria Friulana.

Il sottoscritto che ne fu Redattore pel corso dei cinque ultimi anni, essendo ora chiamato ad altro ufficio, ha dovuto rinunciare all'incarico di cui era stato onorato e ch'egli ha la coscienza di aver adempiuto, se non, certamente, con quelle cognizioni speciali che gli facevan difetto, almeno con tutto quel buon volere che gl'inspiravano l'ambita prova di fiducia ottenuta e l'affetto da lui portato alla benemerita Associazione agraria Friulana.

L'incarico di compilare e pubblicare il *Bullettino* fu pel venturo anno affidato all'egregio professore Federico Viglietto, ed i soci e lettori del *Bullettino* non hanno certo bisogno di altre parole per persuadersi che il Consiglio Sociale non poteva procedere ad una scelta migliore, dacchè ad essi sono ben note la valentia e la competenza del prof. Viglietto in tutto quanto ha tratto alle discipline ed alle pratiche agrarie.

Il *Bullettino* nel venturo anno uscirà in puntate quindicinali di sedici pagine: una alla metà e l'altra alla fine di ciascun mese.

Il sottoscritto si limita ad annunziarlo, sicuro che il *Bullettino*, redatto dal professore Federico Viglietto, saprà fino dal primo numero raccomandarsi nel modo più efficace da sè medesimo.

Non rimane ora al sottoscritto che di accomiatarsi dai signori Soci dell'Associazione agraria, del cui compatimento e della cui benevolenza egli serberà sempre riconoscente memoria, e di rivolgere in particolare una parola di vivo ringraziamento a quelli fra essi che gli agevolarono il còmpito, inadeguato altramente alle meschine sue forze, collaborando costantemente nel *Bullettino*, sia con rassegne periodiche sulle condizioni dell' industria serica e su quelle dell'agricoltura nella Provincia, sia con iscritti — risultato di studi e di esperienze — pei quali l'organo dell'Associazione agraria Friulana può dire di aver pure, anche in questi ultimi anni, in qualche modo contribuito al progresso agrario nella Provincia nostra.

Non dubita egli che questi egregi continueranno anche in appresso a manifestare di tal modo, colla loro proficua operosità, l'interesse che nutrono pel miglioramento agrario del nostro paese.

D.r FERDINANDO PAGAVINI

RIASSUNTO DI CONFERENZE AGRARIE

TENUTE IN FAGAGNA

Conferenza VII. — (Domenica 2 dicembre 1883.)

Continuazione, vedi numeri precedenti.

Avrete più volte osservato come nel maggio o giugno i gambi di frumento, le loro foglie e perfino la gluma della spiga

sieno talora coperti da piccoli sollevamenti, i quali poi scoppiano e si trasformano in macchie polverose di color mattone.

È la malattia che voi, prendendo la similitudine dal ferro, chiamate *ruggine*. Essa è dovuta ad una crittogama (specie di funghetto), la quale cresce dapprima sotto l'epidermide, poi la fa scoppiare e comparisce sotto forma di chiazze rossastre. Passando in giugno in mezzo a certi frumenti, se ne esce coi vestiti tutti rossi per causa della *ruggine* che si attacca. Oltre i rimedi generali, che servono e per questa e per le due altre crittogame che in appresso vi nominerò, per difendersi dalla ruggine si devono preferire quelle varietà di frumento, le quali vi sono resistenti, specialmente in quei luoghi ove essa danneggia con una certa frequenza.

Sono particolarmente le annate piovose, le stagioni caldo-umide quelle che favoriscono lo sviluppo di questa malattia; e contro queste, pur troppo, l'agricoltore non ha mezzi per difendersi. Tuttavia è in nostro potere fare in modo che il frumento vegeti in terreno ove non si fermi acqua stagnante, e sia prontamente asciugabile dopo una pioggia. L'umidità è una circostanza che favorisce talmente la comparsa della ruggine, che molti contadini ascrivono la causa di questa malattia a certe piogge, che cadono in giugno. Non è la pioggia che danneggi per se stessa, ma è una condizione perchè i germi della ruggine possano cominciare il loro malefico sviluppo e diffondersi poi.

Un campo invaso dalla *ruggine*, dà un prodotto scarso ed imperfetto, perchè questa pianticina, che vive sulle parti verdi del cereale, ne succhia gli umori; e quel nutrimento, che la pianta aveva per se assimilato nell'aria e nella terra, va inutilmente sprecato per alimentare la *ruggine*.

Le stesse paglie affette da questo malanno, riescono meno nutritive pel bestiame, e possono esser causa di gravi disturbi se vengono mangiate: per ciò non è consigliabile usarle come alimento.

Due altre crittogame attaccano e nuocciono frequentemente al cereale di cui parliamo, e sono il *carbone* e la *carie*.

Verso l'epoca della maturanza si vedono talora alcune spighe di un verde più pallido e che antecipano nel prendere un colore da secco. In seguito queste spighe si aprono e mostrano che il loro interno è trasformato in una polvere nera, da cui la malattia prese il nome di carbone.

In altre circostanze le spighe, che in apparenza antecipano di qualche giorno la maturanza, non si trasformano poi in *carbone*; ma, sgusciandole, si trova che l'interno della gluma, ove deve esistere il seme, è occupato da una materia grigiastra di odore sgradevole e che non somiglia per nulla alla farina ordinaria. È questa la malattia della carie, ossia del *carbone interno*, ben più temibile di quello esterno.

La causa di tutti questi malanni sta, come per la ruggine, in un parassita vegetale (altro funghetto), che comincia a svilupparsi col germinare del frumento, vive a spese dei suoi umori e ne rovina la semente.

Quei piccoli granelli di polvere nera del *carbone*, e quei grigiastri che riscontrate nella carie, sono le sementi di tali malattie. Se sopra un grano che si vuol confidare al terreno, trovasi anche un solo di tali seminuli, quando si semina esso comincia a svilupparsi insieme al frumento, si infiltra colle sue speciali radici nel gambo e cresce nell'interno di questo. Quando il frumento raggiunge il massimo del suo sviluppo, lo raggiunge anche il parassita che trovavasi nella paglia, ed aveva guadagnato già la spiga. Erano insomma due vegetali, che crescevano insieme; e così all'epoca della maturanza, invece di maturare il frumento, matura del seme di *carbone* o di *carie*.

Dal modo col quale nuocciono e si sviluppano queste crittogame, risulta chiaro il rimedio. Ed è quello di non seminare grani che provengano da campi danneggiati; e in ogni caso trattare il seme con calce, o solfato di ferro, o solfato di rame ecc., come altra volta vi ho suggerito.

Ottima precauzione sarà anche quella di non usare pel frumento dello stallatico, per formar il quale si sia adoperata paglia di campi ove si aveva avuto carbone, o carie. Quantunque intorno alla ruggine si conosca meno sicuramente il modo con cui si riproduce, pure quest'ultimo suggerimento è d'averlo presente anche per tale malattia.

Qui dovrei passare a parlarvi degli animali che nuocciono al frumento, mentre

è ancora in campagna. Sarebbero molti; ma siccome da noi, nella gran maggioranza dei casi, non riescono mai gravemente dannosi, così non me ne occuperò nemmeno. Spenderò a tempo debito alcune parole, per indicarvi i modi per difendervi da quelli che danneggiano il frumento quando è sul granaio.

E nel chiudere questa conferenza, desidero farvi notare come a tutte le molte disgrazie, che possono colpire il frumento in campagna, ci sia un rimedio relativamente assai facile. Ê questione di conoscerlo, non solo, ma di volerlo applicare con prontezza e colla fiducia nella sicura riuscita. Certo per difendersi dai malanni che vi ho enumerati, ci vuole previdenza ed attività. È anzi in questa lotta continua contro le male inflenze naturali che maggiormente rifulge l'intelligenza dell'uomo.

Bisogna ricordarsi che l'agricoltore è soldato sempre in campagna e sempre in guerra.

Conferenza X. — (Domenica 16 dicembre 1883.)

Intorno all'epoca più consigliabile per la raccolta del frumento, si fece un gran parlare ed un gran scrivere alcuni anni or sono. Dopo lunghe discussioni e dopo aver consultato i fatti, ora si ammette che, in generale, sia meglio tagliare il frumento qualche tempo prima della sua completa maturanza. Ben inteso che non si deve esagerare antecipando la raccolta; giacchè anche un frumento troppo acerbo, può riuscire ben più scadente di altro raccolto troppo maturo.

Anzi, la questione del momento più adatto per la mietitura, va risolta diversamente a seconda dei luoghi.

In quei paesi, ove si costuma lasciare per tre e più giorni i manipoli adagiati sul terreno, si può tagliare molto più per tempo, che dove, appena mietuto, si lega e si porta a casa. Anche dove si trasporta in ambienti grandi e bene aereati, si può raccogliere un frumento non ben secco; mentre allorquando si ha locali ristretti, non possiamo fidarci di accatastare i covoni troppo alti, se pur vogliamo evitare il pericolo delle muffe e dei facili guasti nel grano.

Avendo presenti le consuetudini e le circostanze del Friuli, si può dire che da noi è più conveniente ritardare nel mietere un poco di più di quello che sarebbe da consigliarsi in altri paesi, ove si può, od almeno si usa, lasciare parecchi giorni in campagna il frumento mietuto prima di legarlo; e dopo legato, lo si conduce sotto grandi porticati, dove c'è un'ampiezza sufficiente per ridurre la paglia ed il grano a completo essiccamento.

Da noi pel contrario si taglia, si lega e si ammucchia sovente nello stesso giorno. Queste condizioni fan si, che nel nostro Friuli, la mietitura debba essere portata *quasi* a quel periodo della vita del frumento, in cui il suo seme è completamente essicato.

Certo però che quell'agricoltore, il quale volesse e potesse lasciare qualche giorno al sole il suo frumento dopo averlo reciso, e lo riunisse poi a casa in mucchi piccoli in locali molto aereati, troverebbe la sua convenienza a mietere appena che due terzi della paglia è secca, ed il seme ha raggiunto, non già la completa maturanza, ma quel grado di consistenza per la quale l'unghia lo intacca appena, e non è più lattiginoso, anzi somiglia alla durezza della cera.

Se si attende che il grano sia completamente maturo prima di cominciare a tagliarlo, bisognerebbe poterlo mietere in un tempo brevissimo, ciò che riesce difficile e molto costoso. Cominciando la mietitura qualche giorno prima dell'assoluta maturanza, si può fare l'operazione con più calma, e risparmiare nella spesa. Mietendo dei frumenti non molto maturi, si raggiunge ancora lo scopo di conservare tutti i semi; mentre più tardi, inaridendosi le spighe, molti grani sfuggono dalle glume semi aperte. E cosi si perdono i grani migliori.

C'è ancora da considerare, che una raccolta antecipata mette al sicuro più presto dalla grandine: e sapete che questa disgrazia è tanto più facile che ci incolga, quanto più ci avviciniamo agli ultimi di giugno od ai primi di luglio. Questo può avere una importanza assai maggiore per chi volesse seguire il consiglio, che vi diedi l'ultima volta, di assicurarsi da se stesso. Giacchè in tal caso, se non vi incoglie la disgrazia, voi avanzate e capitale ed'interessi; mentre se viene la grandine e vi distrugge tutto, non vi rimangono che i frutti del danaro messo a risparmio.

Parlandovi della scelta della varietà di

frumento per seme, vi dissi che si doveva aver riguardo anche alla sua precocità: ebbene, la mietitura un po' antecipata, ci offre pure uguali vantaggi, anche con frumenti non precoci; se poi lo sono già precoci, ci aumenta questa pregevole qualità. Basta sovente di aver libero due o tre giorni prima il campo ove era il grano, per decidere la riuscita del cinquantino che si voglia fargli succedere.

Nè crediate che un frumento, raccolto quando non aveva raggiunto la completa essiccazione in campagna, sia poi per darvi un grano più scarso e meno perfetto. Anzi è provato che una mietitura eseguita quando il grano non è più lattiginoso, ma non ancora del tutto secco, ci da un frumento più rotondo, più liscio, più pesante; e che, macinandolo, fornisce una maggior proporzione di farina; mentre i grani raccolti ben maturi, abbondano maggiormente in crusca.

Antecipare un poco la raccolta è indispensabile quando i frumenti sono attaccati dalla ruggine, giacchè questo parassita si trova, appunto in quell'epoca, nel periodo di più intenso accrescimento, e così sottrae moltissimo alla nutrizione del grano. Mietendo, la ruggine cessa dall' assorbire, mentre il grano si completa a spese dei succhi, che si trovano già nei suoi tessuti.

A meglio persuadere dell' utilità di mietere non del tutto maturo, è opportuno far osservare, come la paglia di frumento cominci a seccarsi dalle radici, ed il culmo perde via via poi la sua vitalità, procedendo dal basso verso l'alto. Onde, quando la spiga o le parti superiori del gambo sono ancora verdognole, le radici e le parti più basse della paglia sono già perfettamente inaridite.

È chiaro quindi, che in tale stato la pianta non può piu assorbir nulla di nutriente dal terreno, e, per conseguenza, nemmeno dall' aria: questo è anche provato da esperienze dirette. E non solo siamo certi che una pianta non assorbe più nulla dal suolo, quando ha già le radici morte; ma c' è il pericolo, ritardandone la raccolta, che se vengono giornate fredde, in modo che il terreno si trovi anche per breve tempo più caldo dell'aria, quegli umori, i quali dalle foglie e dalle parti superiori della paglia e dalle glume stesse, dovevano emigrare ad ingrossare il seme, possono esser richiamati in basso. Ciò per la ragione fisica, che i liquidi, nei vasi delle piante, sono eccitati a muoversi maggiormente verso quel luogo, ove c'è una temperatura più elevata, perchè quivi si determina un vuoto. E già la paglia la si può riguardare come un fassetto di piccolissimi canali, che contengono ancora un po' di liquido in alto, ove la paglia non è secca, e sono vuoti in basso, ove essa è completamente morta.

Non è poi un caso infrequente che verso la raccolta, avvengano delle piogge fredde, che disordinano la necessaria relazione fra il calor della terra e quello dell' aria. Ve l'ho detto fin dal primo corso di queste conferenze: perchè i frumenti si trovino in condizioni da dare ottimo prodotto, è necessario che la temperatura dell' aria superi solo di circa due gradi quella del terreno, e sarebbe dannosissima una differenza maggiore; e peggio ancora avverrebbe se il suolo fosse più caldo dell' aria. Una mietitura antecipata, ci salva per due o tre giorni da tutte queste sinistre i nfluenze.

E riassumendo quanto vi dissi intorno all'epoca della mietitura, possiamo dire, che il taglio del frumento, fatto quando almeno due terzi della paglia sono secchi ed il grano e ancor intaccabile dall' unghia, ma non lattiginoso, porta i seguenti vantaggi:

Si ottiene un grano più abbondante e più perfetto;

Si espone meno lungamente la messe ai danni della ruggine ed ai pericoli delle grandinate ed alle inclemenze di una stagione non propizia;

Resta la libertà di tagliare con più calma e si ottiene un risparmio di spesa nella raccolta;

Si libera il campo qualche giorno prima e si rende più facile la riuscita dei secondi prodotti.

Ad onta di tutti questi vantaggi, vi ripeto ancora, che la mietitura precoce non è da consigliarsi ove si lega e si trasporta a casa appena tagliato; e dove i covoni si ammucchiano troppo alti in luoghi non aereati.

Insomma, importa poco che le paglie e le spighe sieno completamente secche prima di raccoglierle, ma è indispensabile che si possano del tutto asciugare poi, o sul campo o nei locali ove si ripongono.

Devo fare un' altra avvertenza.

I frumenti che si destinano alla riproduzione, vanno raccolti quando sono perfettamente maturi. Non è già, come credettero alcuni, che il grano manchi di embrione quando si miete acerbo. Ma sta il fatto che un frumento, raccolto non maturo, se riesce migliore dal lato commermerciale, è meno perfettamente costituito per la riproduzione. Quella crusca più spessa, quella stipatezza di tessuto, che possono costituire un difetto per le esigenze della macinazione e della panificazione, riescono molto favorevoli alla conservazione dei semi e li rendono adatti a dar origine a piante robuste. L'esperienza stessa dimostra che i semi provenienti da raccolte antecipate, quantunque bellissimi dal lato commerciale, non germinano mai tutti ed, a circostanze pari, danno origine a pianticine più deboli. Tutte cose che poi influiscono diminuendo il raccolto.

Già si fa così anche cogli animali: è diverso il modo con cui si allevano i vitelli destinati a diventar tori di razza, da quello che si segue per quelli che si vendono giovani pel macello.

Non mi fermerò molto sul modo di tagliare il frumento. Voi sapete che tutti qui adoperano la falciuola (sesule) e che per mieterne un campo friulano occorre il lavoro di circa tre operai. Siccome da noi vengono operaie avventizie (slave), le quali per uno scarso compenso si sottopongono alla dura fatica, non si è finora molto pensato a raccogliere con altri mezzi. Ma dove la mano d' opera non è abbondante ed a buon mercato, si pensò da lungo tempo a renderla meno pesante o coll' uso delle macchine, o con quello delle falci. Lasciamo da parte le macchine mietitrici, le quali sono molto costose e non convengono che per le grandi aziende. Ma fermiamoci un poco sulle falci da mietere, le quali possono utilmente esser introdotte anche nelle piccole possessioni.

Il primo, almeno ch' io sappia, il quale introdusse in Friuli una falce adottabile, fu il sig. Xotti: questi modificò l'ordinaria falce americana, troppo grande e troppo disadatta per le nostre condizioni, riducendola più piccola e più maneggevole.

Allo stesso Podere di istruzione della r. Stazione agraria di Udine si adoperò ripetutamente un simile stromento e se ne rimase soddisfatti, potendo con esso falciare un campo in meno di un giorno.

Il professore Domenico Pecile ha trovato che la falce dello Xotti non era nè abbastanza semplice nè a sufficiente buon mercato per poterla generalmente adottare; ed introdusse dalla Baviera un nuovo modello che, leggermente modificandolo, lo adotta nell' azienda di San Giorgio, dove da 3 anni gli dà, secondo egli scrive, un ottimo risultato. I vantaggi di questo stromento sarebbero: facilità di maneggio, costruzione semplice, in modo che lo stesso contadino può ridurre a falce da mietere qualunque falce fienaia, e basso prezzo per chi la deve acquistare (da 4 a 6 lire).

Due fra voi la ebbero in premio negli esami dello scorso anno: la vedrete e la proverete. Certo è che simili stromenti sono infinitamente superiori all' ordinaria falciuola, perchè ci offrono il mezzo di fare la mietitura con sufficiente prestezza e con grande risparmio di denaro; nello stesso tempo che si evita il lungo e gravosissimo lavoro di mietere a mano. Guardate senza prevenzione al lavoro di queste falci, e se vedete che c'è convenienza, gettate nei ferri vecchi le vostre *sesule*, per non adoperare più che la falce. Così vi renderete indipendenti dal lavoro mercenario delle operaie, le quali talora, sapendosi necessarie, domandano un compenso molto superiore a quello che nei casi ordinari sarebbe ad esse dovuto.

Eppoi se è vero, da un lato, che non si deve fuggire il lavoro, il quale anzi nobilita l' uomo e lo rende veramente utile a sè stesso ed ai suoi simili; è anche da considerare che quando un servizio può esser fatto con fatica minore a quella che finora si era soliti a sopportare, sarebbe stoltezza il non adottare l'innovazione. Noi non dobbiamo odiare il lavoro, ma cercare i mezzi per ottenere il massimo effetto col minimo sforzo possibile e colla massima speditezza: far più presto che si può e far bene, ecco l'intento che dovrebbe guidarci in ogni operazione industriale ed agricola.

Questo specialmente, quando si tratta della mietitura, nella quale anche brevi ritardi ci possono riuscire dannosissimi. E finora gli stromenti migliori, che pos-

sono farci raggiungere meglio questo intento, sono per noi le falci bavaresi.

Quando nel frumento c'era seminato trifoglio o medica, si deve badare, nella mietitura, di non recidere queste erbe, giacchè esse si rimetterebbero assai difficilmente da simile amputazione.

In quanto all'argomento del legare subito dopo tagliato, ovvero attendere uno o più giorni, abbiamo già veduto come il ritardo sarebbe indispensabile quando si taglia mentre non è ancora giunta la maturanza. Ma pur troppo su queste faccende è difficilissimo sperare un cambiamento di consuetudini; giacchè si basano sopra un complesso di circostanze locali, le quali sovente si impongono anche ai meglio intenzionati.

Solo vi dico: ricordatevi che se mieterete acerbo e legherete tosto, se mancate di locali molto spaziosi per disporre i covoni ad un facile essicamento, ve li vedrete ammuffire, vi nasceranno molti grani e ne avrete un danno molto maggiore che mietendo tardi, o lasciando i manipoli qualche giorno esposti al sole.

Si è anche discusso se sia meglio fare grandi covoni o legare in piccoli mazzi. Da noi si usano i piccoli mazzi. Ma questa consuetudine forse è una conseguenza del modo con cui si trebbiava fino a pochi anni or sono. Gli stessi mezzi con cui si lega possono costringerci a fare covoni di varia grandezza: chi adopera p. e. paglia, è chiaro che non potrà mai far mazzi grandi.

Io ritengo che in generale sieno più comodi i covoni grandi. So di certo che p. e. nell'alto veronese, dove si fan covoni che danno da 10 a 15 litri di grano, l'operazione del legare riesce speditissima. Anche il carico sopra i carri e la stessa trebbiatura diventano molto più rapide coi covoni grandi. Del resto, sieno grandi o piccoli i mazzi in cui si lega il frumento, la massima importanza è che sieno riposti asciuttissimi nei locali ove si conservano.

La trebbiatura una volta si faceva a mano, ora quasi dappertutto si usano le macchine. Di queste macchine ve ne sono di quelle messe in movimento dalla forza dell'uomo ed altre dal vapore, altre dall'acqua. L'utilità dei due ultimi sistemi è talmente riconosciuta, che in Friuli le trebbiatrici ad acqua ed a vapore si possono riguardare fin troppo diffuse. Le migliori trebbiatrici a mano costano poco più di 200 lire; ma, dico il vero, a meno che si tratti di paesi di collina o di montagna o di altre aziende distanti dalle macchine ad acqua od a vapore, sono anch'esse mezzi troppo faticosi e troppo costosi.

Vi ho gia detto altra volta, come il grano che si destina alla semina non si debba trebbiare che a mano; o sbattendo contro un muro od usando il correggiato. Per simile grano si deve evitare perfino il sospetto, che esso possa aver sofferto dei guasti meccanici. F. Viglietto.

NOTIZIE SUI MERCATI

Municipio di Udine. — **Grani.** Ricorrendo martedì la festa di Natale, il mercato non ebbe luogo.

Giovedì, le piazze erano quasi deserte, perchè quelli del Contado osservano religiosamente la terza festa Natalizia, abbenchè non sia legalmente riconosciuta. I prezzi si mantennero sostenuti, e gli affari si circoscrissero ai puri bisogni locali.

Sabbato, la penuria o mancanza dei due antecedenti mercati venne compensata con un'affluenza abbondante di generi e con attivissime richieste, specialmente dagli alpigiani. La maggior parte del granoturco d'ottima qualità fu venduta a lire 11.

Il massimo e minimo dei prezzi corsero al seguente limite:

Giovedì. Granoturco da 10.00 a 12.10, Sorgorosso da 7 a 7.50, Castagne da 11 a 14.50.

Sabbato. Frumento da 17.75 a 18, Granoturco da 10 a 11.50, Sorgorosso da 7 a 8, Castagne da 12 a 16, Fagiuoli di pianura da 17 a 18.30, Fagiuoli alpigiani da 20 a 25.

Il rialzo medio settimanale pel frumento fu di cent. 25, pel granoturco di cent. 49, pel sorgorosso di cent. 22, pelle castagne di cent. 27.

Foraggi e combustibili. Nulla giovedì, e sabbato qualche cosa in foraggi, ed in combustibili quantità non bastante ai bisogni settimanali, per cui i prezzi segnarono ascesa.

Carne di manzo I^{a} qualità: primo taglio al Cg. lire 1.70; secondo taglio 1.60; terzo taglio 1.40, 1.20; II^{a} qualità: primo taglio 1.50, 140, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Enologia. — Prendiamo dal *Villaggio* le seguenti Note enologiche:

Vini vecchi. — Conviene visitare tratto tratto nonchè assaggiare i vini vecchi nel mese di gennaio, affine di rimediare subito alle alterazioni che potessero contrarre; perchè più si aspetta, più la malattia progredisce, e più è difficile a guariria. Egli è poi della più grave importanza lo riempire esattamente le botti di vini vecchi con un vino della stessa età e qualità. Utile è pure di cambiare la tela che attornia il cocchiume, dopo ogni riempitura, e di bene asciugare il medesimo, affine di far sparire le traccie d'acido, perchè il cocchiume e la tela inacetiscono appena cessano d'imbevere nel vino.

Se poi si scopre la presenza dell'acido, introducendo un po' di carta accesa nel vuoto della botte, se la carta arde, segno che non vi è gaz; se non arde, è il caso di scacciare l'aria corrotta, nonchè bruciare sul vino un poco di stoppino solforato. Si scaccia facilmente l'aria corrotta introducendo nella botte e pel cocchiume la canna d'un soffietto, che si fa agire fino alla completa rimozione dell'aria, di che assicurasi introducendovi carta accesa finchè arda.

∞

Vini imbottigliati. — Il mese di gennaio è più sicuro per imbottigliare. Ricordiamo di non servirsi di piombo per la sciacquatura delle bottiglie, perchè ne restano di frequente alcuni grani sul fondo, e l'acido, decomponendo questo piombo, costituisce un veleno tanto più forte quanto più lento e insensibile, sicchè quando si scopre la sua azione, è sempre troppo tardi per distruggere l'effetto. I grani di sabbia, le spazzole, e le patate ridotte a pezzi sono eccellenti per tale bisogna. Dopo di che si collocano le bottiglie col collo in giù, nei buchi di una tavola disposta a tale effetto, e, quando se ne ha bisogno, basta risciaquarle con acqua; è così che ogni persona sollecita deve agire.

∞

Alterazioni e malattie del vino. Il gennaio è il mese dell'anno in cui si riscontra nel vino la maggior degenerazione. Perciò noi parleremo qui soltanto di quella che sorviene accidentalmente, il *gelo*. Il vino gelato dev'essere travasato più presto che si puó, affine di separare la parte limpida e spiritosa dalla solida, che non è se non dell'acqua agghiacciata. Se il vino è gelato, e l'acqua si unisce alla parte non gelata, s'intorbida, perde il suo colore, diviene insipido. Per rimediare a questi inconvenienti bisogna: 1° aggiungere un mezzo litro d'alcool di vino per ogni ettolitro; 2° un litro di tintura di Bordeaux per colorirlo; 3° chiarire. Bene inteso che ad ogni aggiunta devesi dare una scossa. Poscia si travasa in una botte solforata, o, trattandosi di vino fino, s'imbottiglia.

Nuovo forno Anelli a riscaldamento esterno. — Telegrafano da Casalmaggiore al *Bullettino dell'agricoltura* che il nuovo Forno Anelli a riscaldamento esterno, che fu colà impiantato, sottoposto ad esperienza pel pane bianco, è riuscito benissimo.

∞

Una proposta dell'« Industria serica ». — Questo giornale considerate le condizioni attuali del seme bachi, che pongono in apprensione gli interessati, fa la proposta di dare una serie di conferenze durante l'Esposizione generale italiana del 1884 in Torino, ed invita quindi tutti gli aderenti a dirigere le loro corrispondenze all'ufficio dell'*Industria serica* via Andrea Dorta, 13 Torino, e, dopo aver constatato un decoroso esito, il Comitato promotore deciderà sul da farsi.

Ciò val molto meglio dell'altra proposta, in cui si desiderava che il Congresso internazionale bacologico facesse suo questo argomento commerciale del seme bachi, di che la *Rivista di bachicoltura* del Franceschini, si era mostrata affatto contraria.

L'idea dell'« Industria serica » gioverà sempre non fosse altro pel fatto di mettere un po' sul chi vive i coltivatori, facili a comperar seme come vien viene, adescati dai prezzi bassi; ma d'altra parte saremmo curiosi di vedere quali proposte verranno inoltrate e che si potranno dire veramente pratiche. Stiamo a vedere. In tutte le maniere gli sforzi dell'« Industria serica » sono lodevoli, e i coltivatori debbono esserle grati. *(Villaggio.)*

∞

Una nuova coltivazione in vista. — Ha avuto buon risultato la lavorazione eseguita nello stabilimento della Raffineria Ligure lombarda a San Martino presso Verona, di 25,000 quintali di barbabietole, prodotte nel 1883 nella Provincia di Verona. La Direzione dalla detta Raffineria, intende per il prossimo anno completare la fabbrica in modo da renderla atta alla lavorazione di 200,000 quintali di zucchero. *(Id.)*

∞

I maiali in Italia. — Sapete quanti maiali si allevano annualmente in Italia? Un milione e 365 mila. Agli Stati Uniti d'America, l'allevamento di questo animale si calcola fino a 34,500,000! Quanti maiali nel nuovo mondo! *(Id.)*

∞

Stazione sperimentale di caseificio in Lodi. — È aperto il concorso ad un posto di *assistente aggiunto* pel 1884, alla stazione di caseificio in Lodi, cui è unito il sussidio annuo di lire 1000. Il concorso è fatto per titoli e scade col 15 gennaio p. v. *(Id.)*

∞

Incubatrice per sementi. — Il signor O. Martin, il fervente propagatore delle covatrici artificiali, fa ora degli esperimenti con un appa-

recchio, fondato sugli stessi principii e destinato alla germinazione artificiale dei semi.

Queste esperienze hanno già dato buoni risultati; si è potuto fare dei calcoli esatti sulla qualità delle sementi impiegate e sul lasso di tempo necessario alla loro germinazione.

L'apparecchio potrà servire evidentemente come esaminatore dei semi: resta a sapersi, osserva la *Gazzetta delle Campagne*, quali sono i vantaggi che potrebbe procurare dal punto di vista della germinazione dei semi destinati alla coltura.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 24 al 29 dicembre 1883.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	18.85	17 75	—.—
Granoturco	»	12.10	10.—	—.—
Segala	»	—.—	—.—	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Sorgorosso	»	8.—	7.—	—.—
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura	»	18.30	17.—	—.—
» alpigiani	»	25.—	20.—	—.—
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	42.24	33.84	2.16
» 2ª »	»	29.84	25.84	2.16
Vino di Provincia	»	60.—	33.—	7.50
» di altre provenienze . .	»	40.—	18.—	7.50
Acquavite	»	89.—	86.—	12.—
Aceto	»	40.—	22.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità. . . .	»	150.80	133.80	7.20
» » 2ª » . .	»	107.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio . . .	»	58.23	53.23	6.77
Crusca	per quint.	13.60	12.60	—.40
Castagne	»	16.—	11.—	—.—
Fieno dell' Alta 1ª qualità	»	4.75	4.50	—.70
» » 2ª »	»	—.—	—.—	—.70
» della Bassa 1ª »	»	4.60	4.—	—.70
» » 2ª »	»	3.30	3.—	—.70
Paglia da lettiera	»	4.40	4.30	—.30
» da foraggio	»	—.—	—.—	—.30
Legna da fuoco forte { tagliate . .	»	2.24	1 99	—.26
Legna da fuoco forte { in stanga .	»	2.09	1.94	—.26
Carbone forte	»	6.50	5.—	—.60
Coke.	»	—.—	—.—	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	71.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	58.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di vitello a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco »	»	90.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.20	—.10
» » q. di dietro .	»	1.70	1.50	— 10
» di manzo	»	1.58	1.08	—.12
» di vacca	»	1.40	1.10	—.10
» di pecora	»	1.16	1.06	—.04
» di montone	»	1.14	—.94	—.00
» di castrato.	»	1.47	1.17	—.00
» di porco fresca.	»	1.65	1.35	—.14
Formaggio di vacca duro . .	»	3.10	2.90	—.15
» » molle .	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro .	»	2.90	2.70	—.13
» » molle .	»	1.90	1.65	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.67	2.42	—.08
Lardo salato	»	2.15	1.95	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.68	—.58	—.02
» » 2ª »	»	—.48	—.38	—.02
» di granoturco	»	—.23	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.44	—.42	—.02
» 2ª »	»	—.38	—.36	—.02
» misto	»	—.24	—.20	—.—
Paste 1ª »	»	—.68	—.64	—.02
» 2ª »	»	—.48	—.44	—.02
Pomi di terra	»	—.14	—.10	—.02
Candele di sego a stampo .	»	1.71	—.—	—.04
» steariche	»	2.15	2.05	—.10
Lino cremonese fino	»	3.20	2.50	—.—
» bresciano	»	2.80	2.10	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.75	—.—
Stoppa	»	1.25	—.85	—.—
Uova	a dozz.	1.20	1.02	—.—
Formelle di scorza . . .	per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 426)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nelle settimane dal 17 al 31 dicembre 1883: Greggie, colli n. 40 chilogr. 3875; Trame, colli n. 13, chilogr. 995.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Dicembre	24	91.40	91.50	—.—	—.—	208.—	208.25
»	25	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	26	91.40	91.50	—.—	—.—	208.—	208.25
»	27	91.40	91.50	—.—	—.—	208.—	208.25
»	28	91.40	91.50	—.—	—.—	208.—	208.25
»	29	91 40	91.50	—.—	—.—	208 —	208.25

Trieste.		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN da	a	Londra da	a
Dicembre	24	89.40	—.—	9.59 1/2	—.—	120.90	—.—
»	25	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	26	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	27	89 35	—.—	9.60 1/2	—.—	121.—	—.—
»	28	89.25	—.—	9.60 1/2	—.—	121.10	—.—
»	29	89.35	—.—	9.60 1/2	—.—	121.—	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Dicem.	23	25	760.3	4.7	6.7	4.5	7.8	4.95	2.4	-0.5	5.22	5.73	4.79	81	78	76	N	3	—	—	C	C	C
»	24	26	761.1	3.1	7.7	3.9	9.1	4.43	1.6	0.0	4.47	4.71	4.56	76	60	75	N 72 E	23	—	—	M	C	S
»	25	27	759.3	2 8	6.1	2.7	6.8	2.95	0.0	-3.5	3.99	4.44	4.25	72	63	75	N E	2	—	—	M	M	S
»	26	28	760.1	2.9	7.9	3.2	8.8	3.87	0.6	-1.8	4.58	5.23	4.17	81	67	76	N	1	—	—	S	S	S
»	27	29	760.4	3.9	6.0	3.5	7.4	4.03	1.5	-1.6	4.58	4.90	4 28	74	70	73	N 74 E	14	—	—	S	C	S
»	28	LN	758.2	3.2	6.1	3.3	7.4	3.60	0.5	-2.7	4.09	4.44	4.28	60	63	73	N 83 E	25	—	—	S	S	C
»	29	2	758.1	1.7	4.0	1.4	5.0	2.02	0.0	-2.5	3.48	3.53	3.64	66	58	71	E	96	—	—	S	S	S

1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.